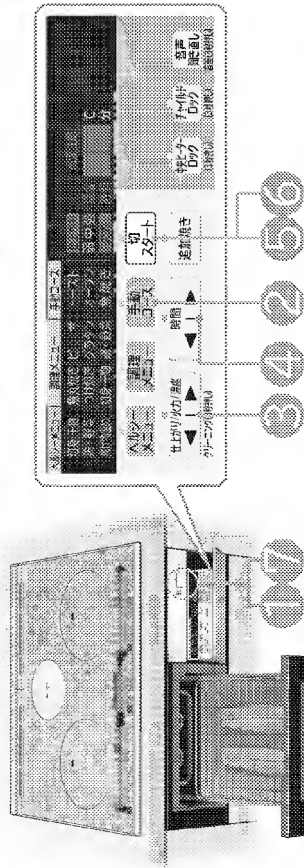


トースト、魚焼き

トースト、魚焼き調理をします



材料を焼網の上に置き、オーブندアを確実にかめる。前面操作パネルを開く

1 電源 ☐ を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる(ランプが点灯します)

2 手動 ☐ を押し、希望のメニューを点灯させる

3 材料に合わせて、火力を設定する
●トーストには火力の設定はありません。

4 時間 ☐ を押し、時間を設定する
●設定できる最大時間
トースト▶10分 魚焼き▶30分

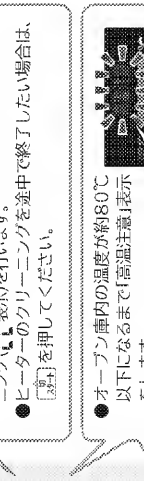
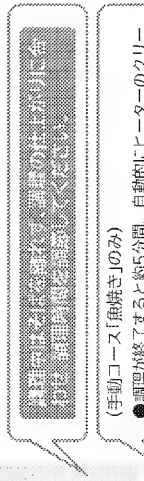
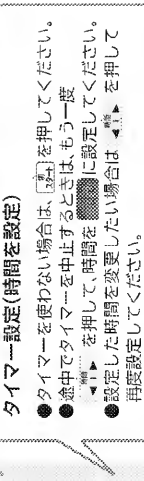
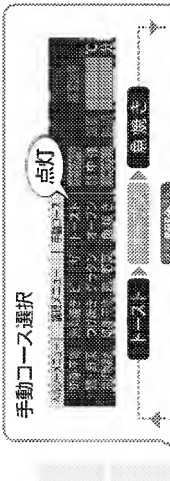
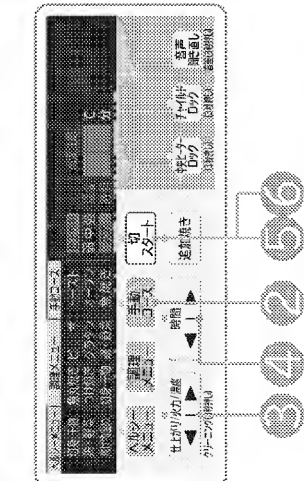
5 切 ☐ を押し、通電する

6 調理が終わったら、切 ☐ を押し、通電を切る

7 続けて使わないときは、電源 ☐ を押し、電源を切る(ランプが消灯します)

36 ● ☐ を押してから ☐ を押しても通電できます。

このメニューは、トースト、魚焼きのメニューには適用されません。



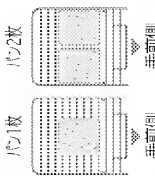
●オーブンの温度が約80℃以下になるまで「高温」表示をします。

トースト調理時間設定の目安とコツ

目安を基準にして、大きさや数によって時間を設定してください。

調理例	トースト	種類	枚数	調理時間(目安)
トースト		4枚切り(厚み約30mm)	1~2枚	約6~7分
		6枚切り(厚み約20mm)		
		8枚切り(厚み約15mm)		
トースト		6枚切り(厚み約20mm)	1~2枚	約7~8分
		6枚切り(厚み約20mm)		

- 受皿に水を入れないでください。
- 焼網にアルミホイルを敷くと焼き色が付かなくなりますが、右図のように焼網の中央部に置いてください。
- 連続して焼く場合は様子を見ながら調理し、焼き時間を短くしてください。
- 冷凍されたパンを焼く場合は様子を見ながら調理してください。



魚焼き火力設定、調理時間設定の目安とコツ

材料に合わせてメニューと火力を選んでください。

「」は1尾(枚)あたりの量です。「」は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって時間を設定してください。

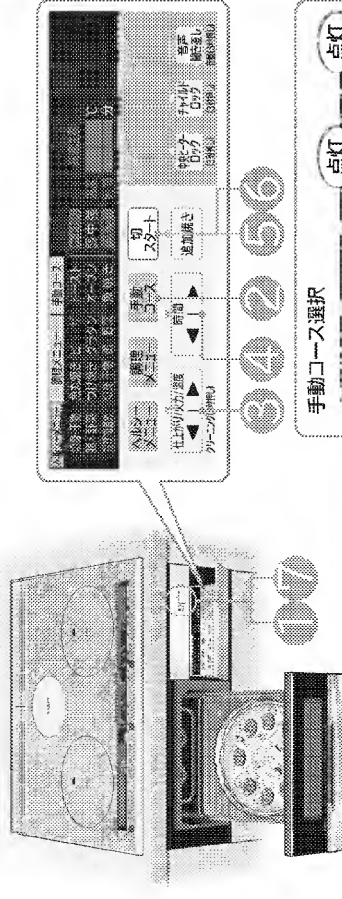
メニュー	火力	種類	調理時間(目安)
材料合わせた火力	弱	小あじのみりん干し [約4g]10枚(約5~10分)	約5~10分
	中	さんまのみりん干し [約80~160g] 中2枚 (約6~10分)	約6~10分
	強	うるめいわし丸干し [約10~5g] 5~10尾 (約5~10分)	約5~10分
調理例	弱	いかのみを揚げ焼き [約250g] 2まい (約14~16分)	約14~16分
	強	スルメ [約70g]1枚(約3~5分)	約3~5分

- 小さく焼網に置けない場合は、アルミホイルを敷いてから置いてください。
- 食品やアルミホイルなどが焼網からはみ出さないように置いてください。
- 焼き色が濃過ぎたり、薄過ぎるときは火力を調節してください。
- 連続して焼く場合は焼き時間を短くしてください。

- 「魚焼き」のときは受皿に水を入れても調理できます。(水約200ml)
- 調理終了後、調理物を入れたままにしておくと、クリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。
- 過熱水蒸気用タンクは取り外ししてください。
- 「トースト」を連続して焼く場合は、約4分を目安に様子を見ながら調理してください。

オーブン調理

手動コースを選んでオーブン調理をします



材料を焼網の上に置き、オーブドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

1 電源切入 [電源] を「ピッ」と鳴るまで押し、電源を入れる(ランプが点灯します)

2 手動コースを選び、「オーブン」を点灯させる

3 温度設定

4 ニュージーに合わせて温度を設定する

5 タイマーを設定する

6 ニュージーに合わせて温度を設定する

7 電源切入 [電源] を押し、電源を切る(ランプが消灯します)

38 ● [電源] を押してから [スタート] を押し、電源を切ります。



手動コースを選択します

手動コース選択

点灯

点灯

点灯

温度設定

タイマー設定(時間を設定)

タイマーを使わない場合は、[スタート]を押してください。

途中でタイマーを中止するときは、もう一度[スタート]を押して、時間を[スタート]に設定してください。

設定した時間を変更したい場合は、[スタート]を押して再度設定してください。

調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング[スタート]表示を行います。

ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、[スタート]を押してください。

オーブン庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

38 ● [電源] を押してから [スタート] を押し、電源を切ります。

温度・時間設定の目安

【 】は分量です。()は調理時間の目安です。温度設定は調理時の目安です。材料により異なります。

設定温度	140	150	160	180	190	200	210	220	240	260	280
なめらかプリン	【直径約8.4cmの スプリング型 6個】 (約20~25分)										
ハンバーグ	【約160~200g】 (約16~20分)										
クッキー	【16個 約100~120g】 (約15~20分)										
ビスコ(冷凍・冷凍・手作り)	【約280~330g】 (約13~18分)										
野菜のグラタン(手作り)	【直径約22cm皿】 (約20~30分)										
パエリア	【直径約24cm皿】 (約30分)										
さつま揚げ	【約160~200g】 (約12~15分)										
鶏のハーブ焼き	【約240~280g】 (約22~25分)										
焼きビーフマン	【約300~350g】 (約23~27分)										
焼きなす	【約180~220g】 (約25~30分)										
焼きおにぎり	【1個 約80gのもの 4~6個】 (白焼き 約12~15分) (たれをつけて 約10~15分)										
厚揚げ	【約200~300g】 (約16~20分)										
焼きもち	【約450~500g】 (約25~30分)										
ラムチョップ	【約340~380g】 (約25~30分)										
アップルパイ	【直径約18~23cm皿】 (約25~30分)										
マドレーヌ	【4~6個分】 (約12~20分)										
チョコチップケーキ	【約240~280g】 (約20分)										
さけのホイル焼き	【2個分 約380~420g】 (約23~27分)										
フレンチトースト	【約180~220g】 (約15~20分)										
ローストビーフ	【1本 約300g】 (約30分)										

オーブン調理のこつ

- 小さくして焼網に置けない場合は、アルミホイルを敷いてから置いてください。
- 食品やアルミホイルなどが焼網からはみ出さないように置いてください。
- ケーキやアップルパイなど器や型を使って焼くときは、器や型の底をアルミホイルで包んでください。
- グラタンやアップルパイなど器や型を使って焼くときは、器や型の底をアルミホイルで包んでください。
- 表面の焼き色が付き過ぎるときはアルミホイルをかぶせて焼いてください。
- 加熱途中で様子を見ながら加熱し、器や型の前後を入れかえてください。
- 焼き色が濃過ぎたり、凍結するときには温度を調節してください。
- ケーキの焼き上がり目安は竹串などを刺してみても生地がつかなくなったらで構いません。
- 連続して焼く場合は焼き時間を短くしてください。

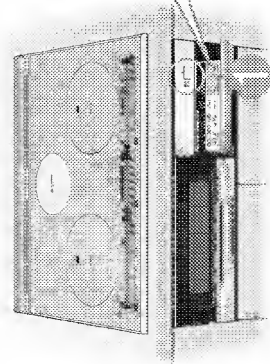
お料理後 ● 調理終了後、調理物を入れたままにしておく、クリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。

- 過熱水蒸気用タンクは取り外してください。
- 受皿に水を入れすぎないでください。
- 器や型の高さは4cm以下のものを使ってください。

いろいろな機能を使う (つづき)

操作をロックする

- 安全のために、操作できないようロックできます。
- 全てのヒーターが切れている状態で受け付けます。
- 電源を切っても記憶しています。



チャイルドロック

全ての操作をロックする

- 1 電源 切入 を「ビッ」と鳴るまで押し、電源ランプを点灯させる
- 2 チャイルド ロック を3秒間押し、ランプを点灯させる (点灯)

全てのロックを解除する

- 1 電源 切入 を「ビッ」と鳴るまで押し、電源ランプを点灯させる
- 2 チャイルド ロック を3秒間押し、ランプを消灯させる (消灯)

中央ヒーターロック

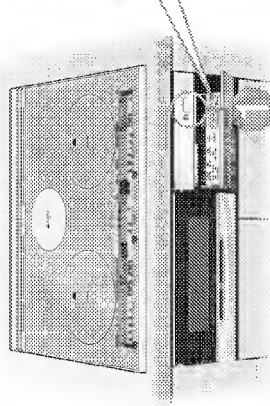
中央ヒーターの操作をロックする

- 1 電源 切入 を「ビッ」と鳴るまで押し、電源ランプを点灯させる
- 2 中央ヒーター ロック を3秒間押し、ランプを点灯させる (点灯)

中央ヒーターのロックを解除する

- 1 電源 切入 を「ビッ」と鳴るまで押し、電源ランプを点灯させる
- 2 中央ヒーター ロック を3秒間押し、ランプを消灯させる (消灯)

音声の聞き直し・音量切り替え



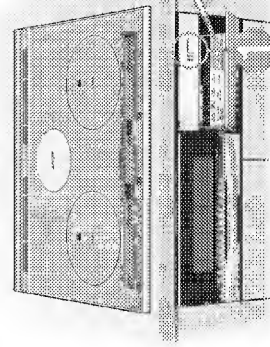
音量を設定する

- 1 電源 切入 を「ビッ」と鳴るまで押し、電源を入れる(ランプが点灯します)
- 2 音声 聞き直し を3秒間押し、希望の音量を選び、希望の音量で3秒経過すると設定完了です。

音声の聞き直し

- 音声の聞き直しは、音声聞き直し を押す 直前の音声の内容が流れます。
- 音量設定時の表示
- 音量「大」
音量「中」
音量「小」
音量「切」

メモディーとブザーの切り替え



- 1 電源 切入 を「ビッ」と鳴るまで押し、電源を入れる(ランプが点灯します)

- 2 前面操作パネルの を3秒間押し、「ビッ」と鳴ったら 切り替え完了
- 元に戻すときも、同じ操作をします。

いろいろな機能を使う(操作をロックする・音声の聞き直し・音量切り替え・メモディーとブザーの切り替え)

お手入れ

注意

電源を切り、本体が冷えてから行う

- ご使用のたびにお手入れしてください。
- ベンジン、シンナー、粉末タイプのみがき粉は使用しないでください。
- 吸・排気口に水が入らないよう、ご注意ください。

トッププレート、プレートワック(ステンレス製)、光センサー

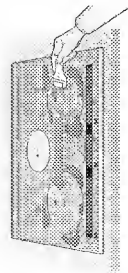
- 軽い汚れ
絞ったふきんでふき取り、その後乾いたふきんでからふき取る。
- 油汚れ
台所用洗剤(中性)を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、水を絞ったふきんで洗剤を除去した後、乾いたふきんでからふき取る。

ご注意
酸性、アルカリ性の強い洗剤(漂白剤、住宅用合成洗剤など)や、お酢を使って清掃しないでください。付着した場合はすくなくふき取ってください。(液剤や洗剤が残ると、表面が変色したりプレートワックのシール材が劣化する原因になります)

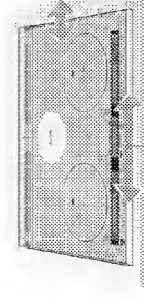
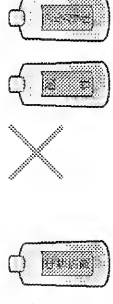
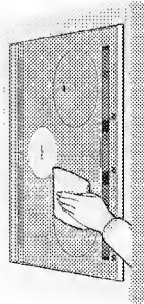
●落ちにくい汚れ
クリームタイプのみがき粉を丸めたラップにつけてこすり取る。プレートワックはステンレスの柄にそって、こすってください。

ご注意
●ドライヤーやフオークなど先の鋭いものや粉末タイプのみがき粉は使わないでください。
●金属のたわし・スポンジのナイロン面、アルミホイルなどでこすらないでください。(トッププレート・プレートワックが傷つく原因になります)

●それでも落ちないときは
市販のセラミック用スクレーパーなどで煮こぼれの部分だけを軽く削り落とし、その後よくふき取る。
●光センサーとプレートワックの合わせ目を、ドライヤーやフオークなど先の鋭いものでこすらないようにしてください。合わせ目にすき間ができ、水もれなどの原因になります。



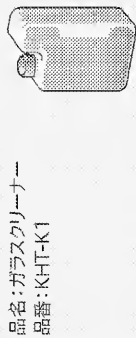
- ご注意**
- しょうゆなどの調味料を放置すると、汚れあとが残ることがあります。
 - 鍋底の汚れがトッププレートにつく場合があります。鍋底の汚れも取り除いてください。
 - 光センサーが汚れていると、鍋の温度が正しく検出できない場合があります。
 - 汚れを取り除いてください。
 - トッププレートにびびが入ったり、割れたり、トッププレートとプレートワックのすき間が大きくなった場合は、電源と専用プレーカーを切って使用を中止し、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」(P.55)にご相談ください。



筋の方向は横向きです

トッププレート用クリーナー

- トッププレートの汚れをおとし、光沢をだし、ふきこぼれによる汚れや焦げつきを抑えます。



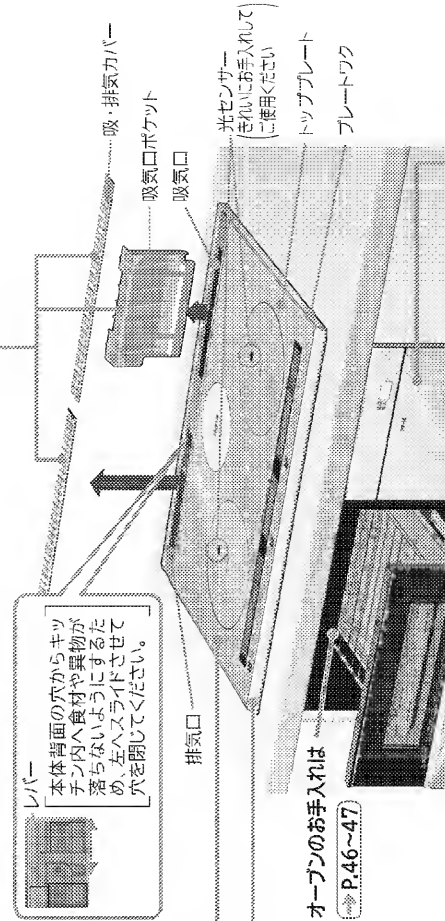
品名: ガラスクリーナー
品番: KHT-K1

お買い上げの販売店または「ご相談窓口」(P.55)にご相談ください。

吸・排気カバー(2枚)、吸気口ポケット

薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う。たわしやみがき粉は使わないでください。
吸・排気カバーの下の油汚れもお手入れしてください。

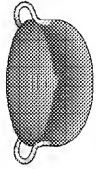
- ご注意**
- 吸・排気カバーは、食器洗い乾燥機に入れたりアルカリ性の洗剤を使ったりしないでください。
 - 汚れて目詰まりしたまま使わないでください。安全装置が作動して通電を停止したり、オーブン使用中にオーブドアから煙が漏れたりする場合があります。
 - お手入れ後は、水気をよくふき取り、本体に必ずセットしてください。
 - 吸・排気カバーは強くこすらないでください。表面を傷つけたり変形する場合があります。
 - お手入れ後は、レバーを左へスライドさせてください。



オーブンのお手入れは
P.46~47

天ぷら鍋(付属品)

- ①薄めた台所用洗剤(中性)とお湯で洗う。
たわしやみがき粉は使用しないでください。
- ②鍋底や外側の異物や汚れをとる。
汚れがこびりついたまま使うと、油の温度を適正にコントロールできないことがあります。また、トッププレートが汚れます。
- ③洗い終わったら水気を切り、乾いたら内側に軽く食用油をぬる。
洗ったまましておくことでびびます。
天ぷら鍋に同梱の説明書をよく読んでご使用ください。



●鍋底が反ったり、変形した場合は使用しないで、別売の天ぷら鍋をお買い求めください。(P.4)

前面操作パネル

やわらかい布でふき取る。
汚れがひどいときは、台所用洗剤(中性)を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、水を絞ったふきんで洗剤を除去した後、乾いたふきんでからふき取る。

ご注意

- 水にぬらさないでください。
故障の原因になります。
- ベンジン・シンナー・漂白剤・アルカリ性洗剤は使わない。
- 金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。

お手入れ

お手入れ (つづき)

！ 注意

オーブンドア、過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿の取り外し方法

1 取っ手を両手でしっかり持ち、ゆっくり止まるまで引き出す

受皿内の脂などをこぼさないように注意してください。

2 過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿を外す

過熱水蒸気用水タンク

焼網

受皿

加熱チューブ(2個)
(取り外さないでください)

3 取っ手の下側に手をまわし、オーブンドアパネルを軽く引き下げる

オーブンドアパネル

4 オーブンドアを本体側へ倒すようにし、左右2箇所のツメを外す

オーブンドア

レール

ツメ

オーブンドアパネルを引き下げる前にオーブンドアを押し倒して外さないでください。オーブンドアが変形したり変形することがあります。

4 オーブンドアを本体側へ倒すようにし、左右2箇所のツメを外す

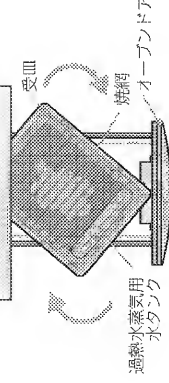
オーブンドア

レール

ツメ

脂や汁がたまっている受皿の取り外し方法

① 脂や汁がたまっている受皿の両側をしっかりと持ち、1~2cm上に持ち上げてから、ゆっくりこぼれないように90度回転させます。



オーブンドア、過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿の取り外し方法

1 オーブンドアを本体側へ倒すようにし、レール側のツメ2箇所をオーブンドア下部の角穴に差し込む

角穴

オーブンドア

レール

ツメ

2 オーブンドアを手でささえ、垂直に起こしなごらばめ込む

カチッと音がしてオーブンドアが固定されます。

3 受皿、焼網、過熱水蒸気用水タンクを載せる

過熱水蒸気用水タンク

焼網

受皿

加熱チューブ(2個)
(取り外さないでください)

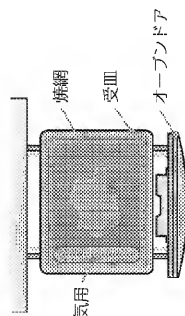
支え部

焼網は、支え部を手前にして受皿にセットしてください。焼網を逆に入れるとヒーターに当たってドアが開きません。

4 オーブンドアは本体の前面に当たるまで押し閉める

(P.28)

② 受皿の脂や汁がこぼれないようにゆっくり持ち上げて外してください。



電源を切り、本体が冷えてから行う

オーブンドアのお手入れ

薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う。

- たわし・みがき粉は使用しないでください。(表面を傷つけます)
- オーブンドアは、食器洗い乾燥機や食器乾燥器には入れないでください。(樹脂部が変形します)

過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿のお手入れ

薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う。

● 過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿の表面処理を傷めないでください。

- たわし・みがき粉は使用しないでください。(表面を傷つけます)
- 過熱水蒸気用水タンク・受皿は金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。(表面処理に傷がついたり、はがれることがあります)
- 焼網は金属製のたわしでこすらないでください。(表面処理に傷がついたり、はがれることがあります)
- 食器洗い乾燥機に入れたり、アルカリ性の洗剤を使ったりしないでください。
- ご使用のたびにお手入れしてください。汚れがこびりつくと言理物が取りにくくなる場合があります。
- 過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿は消耗品です。表面処理が傷んだ場合は、新たにお買い求めください。(P.4)

オーブン庫内のお手入れ

5~6回使用のたびに庫内クリーニングをご使用ください。

オーブン庫内の油汚れを乾燥させ、においを軽減させることができます。

オーブン庫内の油汚れを乾燥させないと、腐食の原因にもなります。

準備 過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿を取り外し、オーブンドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

1 電源を入れる(ランプが点灯します)

電源切入

電源切

2 電源切を押す

電源切

クリーニング(60秒)

表示部に「[]」を表示させる

3 電源切を押す、通電する

電源切

スタート

× ロディーが鳴ったたら終了です。

4 続けて使わないときは電源切を押す、電源を切る(ランプが消灯します)

電源切

電源切

- 注意**
- においを軽減しますが、汚れは除去できません。
 - 焼網と受皿は絶対にセッティングしないでください。オーブンでの調理後に行う自動クリーニングより、庫内クリーニングの方が強力なため、焼網と受皿のフッ素加工が痛んだり、変色する場合があります。
 - クリーニング中は、オーブン庫内の油を焼き切るため煙が出る場合があります。レンジフードファンを使用してください。
 - オーブン庫内に落ちた食品カスなどは、オーブン庫内が冷えてから手袋などを取り除いてください。
 - オーブン庫内は金属部が多くありますので、やけどやけがに十分注意してください。

- クリーニング中は表示部に「[]」を表示します。約11分が終了します。
- 途中で中止したいときは「電源切」を押します。

● オーブン庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

点滅